



## Bierbotschafter (IHK)

---

# Werden Sie Bierbotschafter (IHK) und werben Sie für eine neue Bierkultur!



Die Bierwelt ist im Aufbruch. In Gastronomie und Handel lässt sich gegenwärtig die Entwicklung einer neuen Bierkultur beobachten. Innovative Brauer entwickeln Spezialitätenbiere mit außergewöhnlichen Rezepturen. Biere erreichen eine Komplexität in Aroma und Textur, die an Geschmacksprofile von Wein erinnern. Die gestiegene Vielfalt dieser handwerklich erzeugten Biere verlangt nach einer hochwertigen Präsentation dieses uralten Kulturgetränks. Was für die Weinansprache schon lange gilt, gilt zukünftig auch für Bier: Tue Gutes und rede darüber.

Im Zertifikatslehrgang Bierbotschafter (IHK) lernen Sie alles, was Sie brauchen, um Biergenuss zum Erlebnis zu machen, professionelle Verkostungen durchzuführen und dafür eine angemessene Atmosphäre zu schaffen. Garant für die bundesweit einmalige Weiterbildung und ihr hohes Qualitätsniveau sind das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz als eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und die traditionsreiche Doemens Academy mit Sitz in Gräfelfing.

Die Kooperationspartner haben sich zum Ziel gesetzt, gemeinsam den Lehrgang zum Bierbotschafter (IHK) als qualitativ hochwertige Fort- und Weiterbildungsmaßnahme zum Themenbereich Bier anzubieten und durch entsprechende Vermarktung zu etablieren.

## ZIELGRUPPE

Neben Brauereien, Barkeepern, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen.

## KOSTEN

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.390,00 €, zzgl. 150,00 € Prüfungsgebühren. Im Einzelnen sind in den Kursgebühren enthalten: 56 Unterrichtseinheiten, alle Bierproben und Food Pairing Verkostungen, Brauereiexkursionen, Schulungsunterlagen sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

## FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Finden Sie unter: [www.bierbotschafter-ihk.info](http://www.bierbotschafter-ihk.info)

## TERMINE

### **Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach**

22.01. – 27.01.2018

05.11. – 10.11.2018

### **Deutsche Wein- und Sommelierschule Hamburg**

10.09. – 15.09.2018

### **Deutsche Wein- und Sommelierschule Berlin**

20.08. – 25.08.2018

### **Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz**

14.05. – 19.05.2018

**Beginn** 09:00 Uhr

**Ende** 18:30 Uhr



# Bierbotschafter (IHK)

## MODULSTRUKTUR DER WEITERBILDUNG ZUM BIERBOTSCHAFTER (IHK)

| Zeit                | Mo                                                                       | Di                                                                             | Mi                                                | Do                                                      | Fr                                                                             | Sa                                                                                                       |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.00<br>–<br>10.30  | Geschichte des Bieres<br>Rohstoffe mit Verkostung<br>Deutscher Bierstile | Besprechung 1. Tag<br><br>Theorie der Bierbereitung                            | Theorie der Kombination<br>von Bieren und Speisen | Schankanlagen:<br>Theorie und Praxis                    | Wochen-<br>besprechung<br>der einzelnen Bereiche                               | Projektarbeit:<br>Vorstellung und Bierverkostung<br>der einzelnen Teilnehmer                             |
| 10.45<br>–<br>12.15 | Geschichte des Bieres<br>Rohstoffe mit Verkostung<br>Deutscher Bierstile | Theorie der Bierbereitung<br>Sensorik mit Verkostung<br>Belgischer Bierstile   | Food Pairing<br>Praxis                            | Schankanlagen:<br>Theorie und Praxis                    | Offene Fragen<br>und Prüfungs-<br>vorbereitung                                 | Projektarbeit:<br>Vorstellung und Bierverkostung<br>der einzelnen Teilnehmer<br>Zertifikats-<br>übergabe |
| 13.15<br>–<br>14.45 | Geschichte des Bieres<br>Rohstoffe mit Verkostung<br>Deutscher Bierstile | Theorie der Bierbereitung<br>Sensorik mit Verkostung<br>Belgischer Bierstile   | Food Pairing<br>Praxis                            | Gläserkunde                                             | Prüfungs-<br>vorbereitung<br>Praktische und schriftliche<br>Zertifikatsprüfung | Gemeinsames Mittagessen<br>und individuelle Abreise                                                      |
| 15.00<br>–<br>16.30 | Geschichte des Bieres<br>Rohstoffe mit Verkostung<br>Deutscher Bierstile | Theorie der Bierbereitung<br>Sensorik mit Verkostung Belgi-<br>scher Bierstile | BierDard                                          | Englische Bierstile                                     | Prüfungs-<br>vorbereitung<br>Praktische und schriftliche<br>Zertifikatsprüfung |                                                                                                          |
| 16.00<br>–<br>18.00 | Brauerei<br>Besichtigung:<br>Vom Halm zum Glas                           | Projektarbeit<br>Besprechung<br>der Prüfungs-<br>anforderung                   | BierDard<br>bis 17.00                             | Seminarabend<br>mit Projektarbeit<br>und Fertigstellung |                                                                                |                                                                                                          |
| 18.00<br>–<br>20.00 | Gemeinsamer<br>Tagesabschluss                                            | Projektarbeit<br>Besprechung der Prüfungsanfor-<br>derung                      |                                                   | Seminarabend<br>mit Projektarbeit<br>und Fertigstellung | Themenabend                                                                    |                                                                                                          |
| <b>UE</b>           | <b>12</b>                                                                | <b>12</b>                                                                      | <b>10</b>                                         | <b>12</b>                                               | <b>8</b>                                                                       | <b>4</b>                                                                                                 |
| <b>Total 56 UE</b>  |                                                                          |                                                                                |                                                   |                                                         |                                                                                |                                                                                                          |

(Aktualisierungen vorbehalten)

### TEILNEHMERZAHL

Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 15, die maximale Teilnehmerzahl bei 18 Teilnehmern.

Es bestehen keine Zulassungsvoraussetzungen.

# KONTAKT

## Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.

Hohenfelder Straße 12

D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-31

[kontakt@gbz-koblenz.de](mailto:kontakt@gbz-koblenz.de)

[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren.

Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Spirituosschule, die Koch- und Serviceschule, die Deutsche Wein- und Sommelierschule, das Forum Diätetik und Ernährung sowie die Hotelmanagement-Akademie.

Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.

## GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM KOBLENZ e. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868

Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

### Vertreten durch den Vorstand

Olaf Gstettner

vorsitzender Vorstand

Dr. Sabine Dyas

Geschäftsführerin

### ANMELDEFORMULAR

Seminarort / Termin

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Geburtsdatum, Ort

Telefon privat

E-Mail privat

Ort, Datum, Unterschrift

### BEI KOSTENÜBERNAHME DURCH DEN ARBEITGEBER

Seminar / Lehrgang

Arbeitgeber

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Ansprechpartner vor Ort

Telefon dienstlich

E-Mail dienstlich

Bei Kostenübernahme durch den Arbeitgeber Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Vertreters. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)) habe ich gelesen und erkenne sie an.